

Catalogue de produits



L'histoire de Puratos

Puratos est une entreprise familiale belge qui développe des ingrédients et solutions innovants pour les boulangers, les pâtisseries et les chocolatiers du monde entier. En Belgique, nous œuvrons depuis nos 5 sites de production, implantés à Grand-Bigard, Lummen, Erembodegem, Andenne et Saint-Vith. Notre objectif est d'être un partenaire de confiance en innovation pour nos clients.



1919

L'entreprise Puratos est fondée à Bruxelles dans le but de produire des matières premières pour les boulangers et les pâtisseries.

1940-1950

Lancement du premier améliorant pour pain : le **T500**. Ce produit marque un tournant dans l'histoire de Puratos.



Années 60

Puratos s'implante à Grand-Bigard.



Années 70

Lancement du premier améliorant pour pain en poudre : le **S500**. Celui-ci devient directement la référence dans le secteur de la boulangerie.



1988

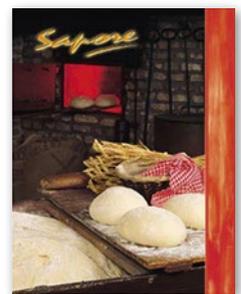


Puratos décide de protéger un des plus précieux patrimoines gastronomiques de la Belgique : le chocolat belge. **Belcolade**, contraction de « Belgique » et de « chocolat », est né.

Années 90

Lancement de la gamme de levains **Sapore**.

Sapore



2000

Lancement de la gamme **O-tentic**, un ingrédient de boulangerie qui permet d'obtenir les caractéristiques du pain traditionnel.



2005



Ouverture du Centre d'Innovation Puratos à Grand-Bigard.



2007

Lancement de Vita+ Céréales Complètes.



2013

Ouverture de la toute première – et unique – Bibliothèque des Levains au monde, à Saint-Vith.



2014

Ouverture de la première École de Boulangerie Puratos en Inde. Nous estimons

qu'il est important d'aider les communautés en voie de développement. Nous souhaitons transmettre nos compétences et notre savoir-faire à la jeunesse, qui sont les boulangers, pâtisseries et chocolatiers de demain.

2015 Ouverture d'une École de Boulangerie Puratos au Brésil.

2018 Ouverture d'une École de Boulangerie Puratos au Mexique.

2019 Ouverture d'une École de Boulangerie Puratos en Côte d'Ivoire.

2015



Création de notre programme de cacao durable **Cacao-Trace** grâce auquel nous soutenons les producteurs de cacao avec des formations et des prix équitables. À long terme, nous pourrions ainsi exercer un impact positif sur la qualité de vie de ces producteurs.

2016

Lancement de Vita+ Flocons d'Avoine.



2019

Puratos fête son 100^{ème} anniversaire.



2020

Lancement de Vita+ Graines Germées.



2025

Lancement de Vita+ Crusty.



2025

Puratos passe à des emballages 100 % durables, recyclables ou réutilisables



Santé et bien-être

Dans notre monde en évolution rapide, tout le monde veut des options plus saines et une alimentation durable. Nous sommes convaincus que le plaisir et l'équilibre sont indissociables, surtout lorsqu'il s'agit de nourriture. Avec la science de notre côté et une forte capacité d'innovation, nous avons à cœur de créer des produits de boulangerie, de pâtisserie et de chocolat tout en contribuant à une alimentation saine et équilibrée qui apporte joie et satisfaction.

Chez Puratos, notre rôle ne se limite pas à fournir des ingrédients. Nous explorons le monde de l'alimentation en constante évolution et recherchons des solutions innovantes pour aider nos clients à se développer. Ensemble, nous sommes sur la voie d'un avenir plus sain où chaque choix compte et où nous privilégions le plaisir de la nourriture.

Vous trouverez ci-dessous un aperçu de la manière dont nous mettons notre ambition en pratique.



Céréales et graines :

nous augmentons la présence de céréales et de graines dans nos

produits et promovons également l'utilisation de produits à base de céréales complètes afin de stimuler la consommation de produits de boulangerie qui ont une teneur élevée en céréales complètes et autres graines et céréales.



Source de fibres :

le produit fini contient au moins 3 g de fibres par 100 g. Les fibres ajoutées

procurent de l'énergie et une sensation de satiété et présentent d'autres vertus pour la santé du consommateur.



Riche en fibres : le produit fini contient au moins 6 g de fibres par 100 g.



Réduction du sel : nous offrons des solutions qui permettent de diminuer la quantité de sel dans

le produit fini. Nous aidons ainsi les consommateurs à respecter la dose journalière de sodium recommandée par l'Organisation mondiale de la Santé : 5 g.



Plus de fruits :

nous augmentons, dans la mesure du possible, la quantité de fruits dans

les fourrages aux fruits ou la quantité de nos fourrages aux fruits dans le produit fini.



Bio :

pour répondre à la demande de produits naturels, nous proposons,

dans la mesure du possible, une alternative biologique sans sacrifier le goût, la texture et les fonctionnalités générales.



Végétal :

nous contribuons à une meilleure planète en proposant des alternatives végétales

qui se rapprochent au mieux de leur version traditionnelle en termes de goût, de texture et de fonctionnalités.



Clean(er) label :

de plus en plus de consommateurs veulent voir disparaître les

ingrédients comme les additifs, les colorants et les arômes artificiels. Puratos propose des alternatives « clean(er) label » qui garantissent une liste d'ingrédients plus courte et plus propre sur l'emballage du produit fini.



Sans lécithine :

nos chocolats Origins, Bio et Bio Fairtrade ne contiennent pas de lécithine.



NAFNAC : le produit ne contient que des arômes et colorants naturels.



Sans lactose : la teneur en lactose du produit est de maximum 2,5 mg par 100 kJ (10 mg par 100 kcal).



Sans graisses hydrogénées :

le produit ne contient pas de graisses hydrogénées.



Sans gluten : le produit ne contient pas plus de 20 mg de gluten par kg.



Sans conservateurs :

le produit ne contient aucun agent de conservation.



Sans sucre ajouté :

la référence ne contient aucun ajout de sucres.



Sans huile de palme :

la référence ne contient pas d'huile de palme.



TABLE DES MATIÈRES

Boulangerie

07



Améliorants	08
Levains	11
Produits à base de levain	12
Mélanges pour produits de boulangerie.....	13
Décorations pour pains	14
Matières grasses	16
Dorures	17
Produits de lubrification et de graissage	17

Pâtisserie

19



La base pour votre pâtisserie.....	20
Fourrages	21
Décorations.....	24
Spécialités	26

Chocolat

29



Belcolade Selection	30
Spécialités	31
Belcolade Origins	32
Belcolade Expression	34
Santé et bien-être	35
Compound Coating.....	36
Fourrages à base de cacao et de noix.....	36
Ganache.....	37
Cryst-o-Fil.....	37
Glace	37



Prenez part à la tradition pour créer le futur !



Plus de 250 générations de boulangers ont pétri leur pâte avec leur cœur et leur âme et ont développé de nouvelles recettes et une gamme de techniques de préparation. Tout cela pour pouvoir faire une chose : préparer le meilleur pain.

Puratos estime que les boulangers d'aujourd'hui devraient avoir accès à l'expertise de ces 250 générations de boulangers qui nous ont précédés. C'est pourquoi nous recherchons et préservons l'héritage du pain dans notre Bibliothèque des Levains et réintroduisons des ingrédients traditionnels tels que les levains, les graines et les céréales.

Découvrez notre gamme de levains, graines, céréales et autres produits à base de levain !

D'une connaissance approfondie de la fermentation à une gamme complète de produits savoureux.

Sapore
Nos goûts,
votre création



Softgrain
Graines saines,
pains délicieux



O-tentic
La base de tous
vos pains



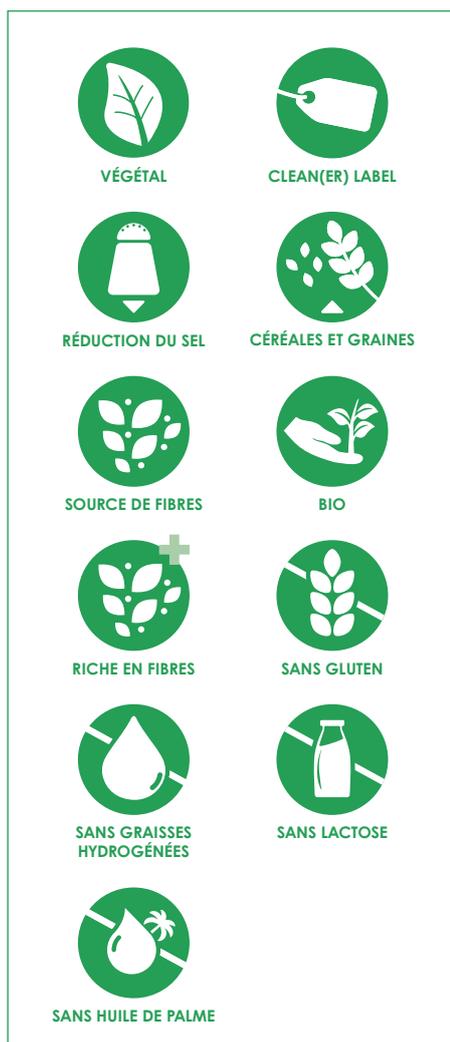
Contactez votre
représentant Puratos pour
plus d'informations.




puratos
Food Innovation for Good

BOULANGERIE

Grâce à nos longues années d'expérience en boulangerie, nous développons et produisons nous-mêmes tous les composants de nos produits. Nous produisons en effet nos propres émulsifiants, enzymes, levains et extraits de levure – les quatre composants fondamentaux de nos mélanges et améliorants. C'est notre garantie de qualité.



Améliorants	08
Améliorants pour pains blancs & demi-gris.....	08
Améliorants pour pains gris & complets	09
Améliorants pour produits croquants.....	09
Solutions pour produits de luxe	10
Améliorants pour pâtes surgelées	10
Levains	11
Produits à base de levain	12
Graines pré-trempées dans du levain	12
O-tentic	12
Mélanges pour produits de boulangerie	13
Mélanges pour pain	13
Mélanges de farines.....	13
Mélanges Vita+	14
Décorations pour pains	14
Matières grasses	16
Mimetic.....	16
Margarines avec arôme de beurre.....	16
Margarines.....	16
Dorures	17
Produits de lubrification et de graissage	17



AMÉLIORANTS

Les améliorants pour pain améliorent diverses propriétés du pain et offrent aux boulangers la flexibilité et la marge de manœuvre souhaitées à toutes les étapes du processus de fabrication : du pétrissage au façonnage, en passant par la fermentation et la cuisson. Nous avons des améliorants pour tous les types de produits.

AMÉLIORANTS POUR PAINS BLANCS & DEMI-GRIS

POUDRE		Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
Soft'R White Sense Extra Améliorant en poudre pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur exceptionnelle, une mie moelleuse et un goût délicieux		3%	9 mois	20 kg	4014730
Soft'R White Sense 3% Améliorant en poudre pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable et un goût délicieux.		3%	9 mois	25 kg	4009724
Soft'R White Acti-Plus Améliorant en poudre pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable.		2%	9 mois	25 kg	4010225
Soft'R White CL Kosher Améliorant en poudre pour pains blancs et demi-gris avec une bonne fraîcheur. Clean label.		2%	9 mois	25 kg	4011830
PÂTE					
Soft'R White Sense 5% Améliorant en pâte pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable et un goût délicieux.		5%	9 mois	20 kg	4102514
Soft'R White Sense 3% Améliorant en pâte pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable et un goût délicieux.		3%	9 mois	4 x 3 kg	4003848
Soft'R White Acti-Plus Améliorant en pâte pour pains blancs et demi-gris avec une fraîcheur remarquable.		2%	9 mois	4 x 3 kg	4001874
Retro (version améliorée) Améliorant en pâte pour la préparation de produits avec une fraîcheur remarquable et le délicieux goût et une mie d'antan. Peut également être utilisé pour les produits de luxe (dosage : jusqu'à 15%)		2 à 3%	9 mois	4 x 3 kg	4015689
Retro Améliorant en pâte pour la préparation de produits avec une bonne fraîcheur et le délicieux goût et une mie d'antan. Peut également être utilisé pour les produits de luxe (dosage : jusqu'à 15%).		3%	9 mois	20 kg	4102503



AMÉLIORANTS POUR PAINS GRIS & COMPLETS

POUDRE		Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
Soft'R Brown Acti-Plus Améliorant en poudre à haute performance pour pains contenant jusqu'à 50% de farine complète ou jusqu'à 20% de flocons de blé. Donne une fraîcheur remarquable à vos produits.		2%	9 mois	20 kg	4023694
Rustic Acti-Plus Améliorant en poudre à haute performance pour pains complets et autres pains et petits pains gris spéciaux. Donne la fraîcheur adéquate aux pains complets.		5 à 10%	9 mois	20 kg	4103147
Rustic CL Améliorant en poudre à haute performance pour pains complets et autres pains et petits pains gris spéciaux. Donne la fraîcheur adéquate aux pains complets. Clean label.		5 à 10%	9 mois	20 kg	4004012

*Consultez également nos mélanges pour pains multicéréales à la page 13

AMÉLIORANTS POUR PRODUITS CROQUANTS

POUDRE		Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
S500 Sense 5% Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes. Il prévient aussi la formation de pustules lors de l'utilisation de la méthode de pousse contrôlée et apporte un goût encore plus intense à vos produits.		5%	9 mois	25 kg	4018689
S500 Acti-Plus Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes. Il prévient aussi la formation de pustules lors de l'utilisation de la méthode de pousse contrôlée.		3%	9 mois	25 kg	4018692
S500 Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes.		3%	9 mois	25 kg	4018694
S500 CL Améliorant en poudre multifonctionnel à haute performance pour produits croquants. Il apporte encore plus de tolérance à vos pâtes. Clean label.		3%	9 mois	25 kg	4018684
S500 Bio Améliorant en poudre biologique pour plus de volume et de tolérance. Clean label.		1 à 5%	12 mois	25 kg	4103860
S500 Controllor Améliorant en poudre multifonctionnel pour produits croquants offrant une bonne performance.		3%	9 mois	25 kg	4101123



SOLUTIONS POUR PRODUITS DE LUXE

AMÉLIORANT EN POUDRE

Soft'R Cotton

Améliorant en poudre pour produits avec une croûte et une mie moelleuses et une durée de conservation prolongée.



Dosage

Durée de conservation

Emballage

Code

2% 9 mois 25 kg 4103088

AMÉLIORANTS EN PÂTE

Soft'R Cashmere Acti-Plus

Améliorant en pâte pour produits avec une texture moelleuse, une fraîcheur remarquable et une mâche améliorée. Procure un goût raffiné à vos produits de luxe.



15% 9 mois 4 x 3 kg 4007378

Soft'R Cashmere Acti-Plus

Améliorant en pâte pour produits avec une texture moelleuse et une fraîcheur remarquable. Procure un goût raffiné à vos produits de luxe.



15% 9 mois 20 kg 4102511

Soft'R Cashmere

Améliorant en pâte qui donne une texture moelleuse et une fraîcheur remarquable à vos produits de luxe.



10% 9 mois 20 kg 4102509

MÉLANGE EN POUDRE

Easy Luxe 25%

Mélange 25% en poudre qui vous permet de réaliser facilement de délicieux craquelins, pains aux raisins, brioches et tartes. Il est également idéal pour les sandwiches. Il donnera à vos produits un goût exquis, une mie agréable et moelleuse et prolongera leur fraîcheur. Il vous permet également d'améliorer les valeurs nutritionnelles de vos produits de luxe en réduisant leur teneur en matière grasse.

25% 6 mois 25 kg 4009667

AMÉLIORANTS POUR PÂTES SURGELÉES

POUDRE

S500 Kimo Short

Améliorant en poudre pour pâtes non fermentées et surgelées qui se conservent maximum 3 mois au congélateur.



3% 9 mois 10 kg 4101033

S500 Kimo Long RSPO SG

Améliorant en poudre pour pâtes non fermentées et surgelées qui se conservent maximum 6 mois au congélateur.



4% 9 mois 20 kg 4103130



LEVAINS

Depuis la fondation de Puratos, le pain est au cœur de nos activités. Nous démontrons chaque jour notre passion pour le pain en effectuant continuellement des recherches sur les technologies de fermentation. Dans notre Bibliothèque des Levains à Saint-Vith, nous préservons des levains provenant de boulangers du monde entier. Nous aidons les boulangers à préparer des nouvelles sortes de pain et à en améliorer le profil gustatif.

Sapore représente une gamme de produits de boulangerie naturels à base de fermentation qui sont prêts à l'emploi. Chaque Sapore a un goût et une origine uniques et est élaboré pour des applications bien spécifiques.

LIQUIDE		Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
Sapore Oracolo Levain de seigle aux notes fruitées.		5 à 30%	2 mois	10 kg	4101497
Sapore Alcina Levain de froment pour baguettes et pains blancs. Donne un goût aigre et crémeux équilibré.		5 à 30%	2 mois	10 kg	4101466
Sapore Salome Levain de seigle brun foncé pasteurisé avec un goût malté et légèrement torréfié. A un profil aromatique fort et caractéristique.		0,5 à 17%	12 mois	10 kg	4007053
Sapore Carmen 50 Levain de froment lactique pasteurisé pour produits de luxe et viennoiseries. Renforce les arômes de beurre et de lait de vos produits et leur procure une mie plus fine. Clean label.		2,5 à 10%	12 mois	10 kg	4101480
POUDRE					
Sapore Rigoletto Levain de froment déshydraté au goût intense de pain fraîchement cuit. Idéal pour les produits croquants. Clean label.		1 à 4%	9 mois	25 kg	4100279
Sapore Tosca Levain de blé dur déshydraté. Idéal pour les pains croquants. Clean label.		2 à 5%	12 mois	25 kg	4100596
Sapore Traviata Levain de seigle doux déshydraté aux notes fruitées. Idéal pour les pistolets et les baguettes. Clean label.		1 à 14%	9 mois	25 kg	4100217
Sapore Oberto Levain de seigle déshydraté aux notes grillées, qui trouve son origine dans les pays baltes. Idéal pour les pains complets et multicéréales. Clean label.		0,5 à 5%	15 mois	25 kg	4006101



PRODUITS À BASE DE LEVAIN

GRAINES PRÉ-TREMPÉES DANS DU LEVAIN

Softgrain est un assortiment de mélanges de graines pré-trempées dans un levain liquide qui apporte un goût délicieux et riche aux graines et garantit leur moelleux pendant et après la cuisson.

		Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
Softgrain 5 CL Mélange de graines (seigle, graines de tournesol, de lin brun et de lin blond, froment et épeautre) précuites, moelleuses et pré-trempées dans un levain de seigle naturel. Clean label.		10 à 40%*	8 mois	5 kg	4009416
Softgrain Rye CL Graines de seigle précuites, moelleuses et pré-trempées dans un levain de seigle naturel. Clean label.		10 à 40%*	8 mois	5 kg	4015160
Softgrain Spelt CL Graines d'épeautre précuites, moelleuses et pré-trempées dans un levain de seigle naturel. Clean label.		10 à 40%*	8 mois	5 kg	4009417
Softgrain Sprouted Rye CL Graines de seigle germées, précuites, moelleuses et pré-trempées dans un levain de seigle naturel. Clean label.		10 à 40%*	8 mois	5 kg	4009418
Softgrain Sprouted Oat CL Avoine germée, précuite, moelleuse et pré-trempée dans un levain d'avoine naturel. Clean label.		10 à 40%*	8 mois	5 kg	4016819

* dosage sur le poids de la pâte.

O-tentic

O-tentic est un ingrédient de boulangerie actif à base de levain pour la création de délicieux pains et baguettes au goût et à la texture d'antan.

O-tentic Durum Ingrédient de boulangerie actif en poudre, à base de levain de blé dur, qui procure un goût typique de pain italien à votre pain. Clean label.		4%	12 mois	10 x 1 kg	4100276
O-tentic Origin Ingrédient de boulangerie actif en poudre, à base de levain de seigle et de froment, qui procure un arôme typique de longue fermentation à votre pain. Clean label.		4%	12 mois	10 x 1 kg	4100275



MÉLANGES POUR PRODUITS DE BOULANGERIE

MÉLANGES POUR PAIN (avec du sel)

TEGRAL		Dosage	Durée de conservation	Emballage	Code
Tegral Puravita Kerne Brod Mélange complet en poudre pour un pain de seigle danois typique. Clean label.		100%	12 mois	15 kg	4001305
EASY					
Easy Spekkel 50% Mélange 50% en poudre pour des pains spéciaux au soja concassé et aux graines de tournesol. Clean label.		50%	6 mois	25 kg	4103171
Easy Smurf 50% Mélange 50% en poudre pour la préparation du pain « Schtroumph », un pain blanc qui est source de fibres et qui contient un soupçon de levain. Clean label.		50%	6 mois	25 kg	4007160
Easy Sporting 50% Mélange 50% en poudre pour un pain demi-gris sain, riche en fibres et source de vitamines.		50%	6 mois	25 kg	4103310
Easy Multigrain 50% Mélange 50% en poudre pour la préparation de pains aux différentes graines (flocons d'avoine, flocons de blé et gruau d'orge).		50%	6 mois	25 kg	4103155
Easy Ciabatta 10/100 Mélange en poudre pour des pains typiquement italiens. Clean label.		10/100	6 mois	10 kg	4103118

MÉLANGES DE FARINES (sans sel)

Creaplus Malty Delight Mélange en poudre idéal pour être ajouté à n'importe quelle base afin de créer des produits avec des saveurs maltées, des graines de seigle et autres graines (tournesol et lin brun).		10 à 40%	12 mois	10 kg	4103326
Pura Malte 10% Mélange de farine 10% en poudre et sans sel pour la préparation de pains maltés enrichis en fibres et au goût prononcé. Clean label.		10%	9 mois	20 kg	4101124
Tegral Graantjes-Céréales 100% Mélange de farine en poudre et sans sel pour la préparation de pains multicéréales.		100%	6 mois	25 kg	4103163



MÉLANGES VITA+

TEGRAL

TEGRAL Vita+ Céréales Complètes

Mélange complet en poudre pour un délicieux pain à base de 40% de céréales complètes. Clean label.



Dosering

Houd-
baarheid

Verpakking

Code

100%

6 mois

25 kg

4103458

TEGRAL Vita+ Flocons d'Avoine

Mélange complet en poudre pour un délicieux pain aux flocons d'avoine (20%), graines et céréales. Clean label.



100%

6 mois

25 kg

4005858

TEGRAL Vita+ Graines Germées

Mélange complet en poudre pour un délicieux pain aux graines de seigle germées, et autres graines et céréales. Clean label.



100%

6 mois

25 kg

4013737

TEGRAL Vita+ Crusty

Mélange complet en poudre pour le délicieux pistolet Vita+ et une savoureuse baguette. Un seul mix pour différents produits délicieux.



100%

6 mois

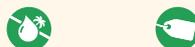
15 kg

4026859

DÉCORATIONS POUR PAINS

Décor Tijgerpalmix

Mélange pour la décoration de pains tigrés qui est stable à la congélation. Clean label.



12 mois

15 kg

4103828

Graindesign Black and White

Mélange de graines pour la décoration des produits de boulangerie. Clean label.



6 mois

5 kg

4021026

G&S Decor Multi Seeds Multi Flakes

Mélange de graines pour la décoration des produits de boulangerie. Clean label.



12 mois

5 kg

4022095



Vita+ un plus unique pour *l'artisanat!*

Vita+ garantit un plaisir sain et savoureux. Trois pains qui ont chacun un goût délicieux, une texture douce et compacte et une fraîcheur remarquable. Vita+ est désormais une marque bien connue en Belgique et une valeur fixe dans de nombreuses boulangeries. La gamme Vita+ est parfaitement en ligne avec les tendances du marché puisque les consommateurs recherchent consciemment l'authenticité et le naturel et sont aussi de plus en plus à la recherche de produits sains.



Notre assortiment Vita+ *sain et savoureux*



Vita+ Céréales Complètes

Naturellement sain

Contient 40 % de céréales complètes : avoine, millet et froment.

Avec un levain naturel et des graines de tournesol.

Riche en fibres et source de protéines, de fer et de magnésium.

Mélange Tegral Vita+
Céréales Complètes



Vita+ Flocons d'Avoine

Un plus pour
une vie équilibrée

Contient 20 % de flocons d'avoine.

Mélange équilibré de flocons d'avoine, de graines de tournesol et de lin, de soja et d'un levain naturel.

Riche en fibres et source de protéines, de fer et de magnésium.

Mélange Tegral Vita+
Flocons d'Avoine



Vita+ Graines Germées

Profitez pleinement
au quotidien

À base de seigle germé.

Un mélange équilibré de graines : graines de tournesol et de lin et seigle germé. Contient un levain naturel.

Riche en fibres et source de protéines, de fer et de magnésium.

Mélange Tegral Vita+
Graines Germées



Vita+ Crusty

Tu craques
pour le pistolet sain

Un mélange équilibré de graines de tournesol, de grits de soja, de graines de lin brunes, de flocons de maïs et de millet.

Avec un levain naturel à base de sons de blé.

Riche en fibres et source de protéines, de fer et de magnésium.

Mélange Tegral Vita+
Crusty

MATIÈRES GRASSES

MIMETIC

		Durée de conservation	Emballage	Code
Mimetic 20 Nouvelle génération de matière grasse de tourage, au goût riche et unique, fondant sous la dent. Idéale pour travail à température plus basse.		6 mois	5 x 2 kg	4102688
Mimetic 32 Nouvelle génération de matière grasse de tourage, au goût riche et unique, fondant sous la dent. Idéale pour travail à température plus élevée.		6 mois	5 x 2 kg	4102689
Mimetic Incorporation Nouvelle génération de matière grasse à utiliser dans toutes vos pâtes à cakes, tartes, biscuits et pâtes brisées et pâtes à choux. Procure une qualité supérieure à tous vos produits avec un profil gustatif comparable à celui du beurre et une durée de conservation prolongée. Il garantit en outre des économies par rapport au beurre et a un prix stable.		6 mois	4 x 2,5 kg	4004006

MARGARINES AVEC ARÔME DE BEURRE

Aristo Primeur Cake Idéale pour les cakes.		6 mois	4 x 2,5 kg	4003065
Aristo Primeur Crema Idéale pour les crèmes.		6 mois	4 x 2,5 kg	4003213
Aristo Primeur Croissant Idéale pour le tourage.		6 mois	5 x 2 kg	4002354
Aristo Primeur Feuilletage Idéale pour les pâtes feuilletées.		6 mois	5 x 2 kg	4003058

MARGARINES

Aristo Pan Pour toutes vos pâtes.		6 mois	4 x 2,5 kg	4002998
---	--	--------	------------	---------



DORURES

		Durée de conservation	Emballage	Code
Sunset Glaze Xtlr	Dorure liquide, sans œufs et prête à l'emploi, qui procure une belle couleur dorée à vos produits. À appliquer au pinceau ou au pulvérisateur.	9 mois	12 x 1L	4008811
	  			

PRODUITS DE LUBRIFICATION ET DE GRAISSAGE

LIQUIDE				
Puralix	Produit de lubrification. Idéal pour les pâtisseries cuites à forte teneur en sucre.	    	9 mois	10L 4014043
Purawax	Produit de lubrification. Idéal pour les applications de boulangerie et de pâtisserie.	   	9 mois	10L 4109357
SPRAY				
Spraylix	Produit de lubrification pratique en spray. Idéal pour les applications de boulangerie et de pâtisserie.	 	24 mois	6 x 0,6L 4102705



Notre gamme Topfil

Le plein de fruits frais

QU'EST-CE QUI REND TOPFIL SI UNIQUE ?

Son goût

Un goût frais et fruité ainsi qu'une apparence naturelle grâce à ses morceaux de fruits.

Son caractère naturel

Uniquement avec des couleurs et des arômes naturels.

Sa qualité supérieure

Son offre en fruits est soigneusement sélectionnée afin de vous garantir le meilleur de la nature.

Sa facilité à utiliser

Prêt à l'emploi et facile à utiliser.

Sa stabilité

Stable pendant le processus de travail. Autant dans les pâtisseries que dans les viennoiseries.

Son côté polyvalent

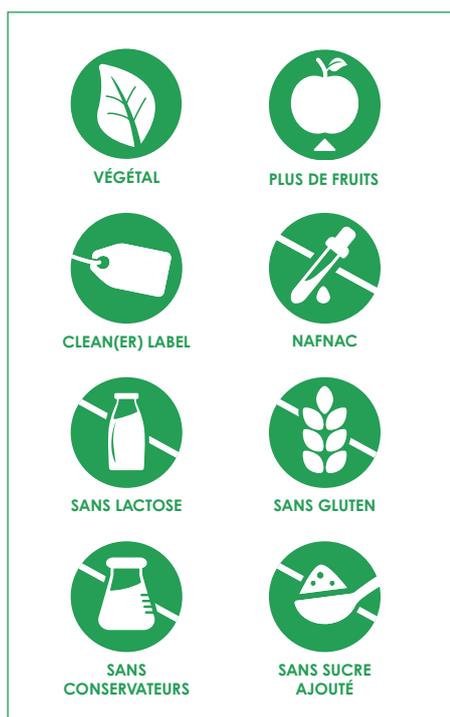
Peut être utilisé à des fins diverses, pour toujours vous permettre de préparer des produits saisonniers.

QUEL BEL ASSORTIMENT !



PÂTISSERIE

La pâtisserie consiste à mélanger divers ingrédients pour aboutir à un produit fini. Ces ingrédients peuvent être classés dans trois catégories : base, fourrage et décoration.



La base pour votre pâtisserie.....	20
<i>Biscuits</i>	20
<i>Cakes.....</i>	20
<i>Pâtisseries traditionnelles</i>	20
Fourrages	21
<i>Crèmes pâtissières.....</i>	21
<i>Fourrages basés sur des recettes authentiques.....</i>	21
<i>Fourrages aux fruits avec morceaux.....</i>	21
<i>Fourrages aux fruits sans morceaux</i>	22
<i>Purées de fruits.....</i>	22
<i>Pâtes aux fruits concentrées et sans morceaux.....</i>	22
<i>Pâtes aux fruits à coque concentrées et avec morceaux.....</i>	23
<i>Crème au beurre.....</i>	23
<i>Crèmes végétales.....</i>	23
<i>Bavarois.....</i>	23
<i>Smoopees.....</i>	23
Décorations.....	24
<i>Nappages pour usage à chaud</i>	24
<i>Nappages pour usage à froid.....</i>	24
<i>Miroirs pour applications horizontales</i>	24
<i>Miroirs pour bombes</i>	25
<i>Glaçages, fudges et fondants</i>	25
Spécialités	26
<i>Fruits à coque.....</i>	26
<i>Praliné et pâtes à base de fruits à coque.....</i>	26
<i>Fourrage à base de cacao et de fruits à coque</i>	26
<i>Pâtisserie fine.....</i>	27
<i>Glace.....</i>	27



LA BASE POUR VOTRE PÂTISSERIE

BISCUITS (en poudre)

	Durée de conservation	Emballage	Code
Tegral Biscuit Mélange pour biscuits à la mie fine jaune pâle.	9 mois	25 kg	4103191
Tegral Biscamore Mélange pour biscuits à la mie jaune pâle, aux arômes de beurre et excellent foisonnement.	12 mois	25 kg	4103371
Tegral Savoie Super Mélange pour biscuits à la structure de mie traditionnelle. Idéal pour les roulades, les biscuits en plaque, le saucage, etc.	9 mois	25 kg	4103193
Tegral Biscuit Dark Mélange pour biscuits à base de cacao en poudre pour une variante chocolatée.	12 mois	25 kg	4002400

CAKES (en poudre)

Easy 4Ever Cake 60% Mélange concentré pour la préparation de quatre-quarts qui se conservent longtemps et se développent bien au four. Pour une belle répartition des fruits et des inserts. Vous pouvez préparer toutes sortes de cakes de manière simple et économique en ajoutant vous-même la quantité de sucre désirée. Recette à base de beurre, margarine ou Mimetic Incorporation. Dosage à 60%.	9 mois	15 kg	4003291
Tegral 4Ever Cake Mélange complet pour la préparation de quatre-quarts qui se conservent longtemps et se développent bien au four. Pour une belle répartition des fruits et des inserts. Recette à base de beurre, margarine ou Mimetic Incorporation.	9 mois	15 kg	4103520
Tegral Satin Creme Cake New Mélange complet pour cakes moelleux, muffins, gaufres et biscuits. Pour une belle répartition des fruits et des inserts. Recette à base d'huile.	9 mois	15 kg	4103774
Tegral Satin Creme Cake Belgian Chocolate Mélange complet pour produits au chocolat (cakes moelleux, muffins, gaufres et biscuits). Pour une belle répartition des fruits et des inserts. Recette à base d'huile.	12 mois	15 kg	4020578

PÂTISSERIES TRADITIONNELLES (en poudre)

Tegral Amanda NAFNAC Mélange complet pour frangipanes aux amandes finement broyées.		9 mois	15 kg	4010200
Tegral Clara Super Mélange complet pour pâtes à choux.		8 mois	15 kg	4103377
Tegral Flanilia RSPO SG Mélange complet pour fourrages de type flan.		9 mois	15 kg	4011554
Tegral Patacroust Mélange complet pour pâtes sablées.		9 mois	15 kg	4103251



FOURRAGES

CRÈMES PÂTISSIÈRES (en poudre)

	Usage à chaud	Usage à froid	À base de lait	À base d'eau	Stable à la cuisson	Stable à la congélation	Durée de conservation	Emballage	Code
Cremygel PB ⁽¹⁾⁽²⁾		✓	✓		+++	+++	9 mois	15 kg	4020297
Cremyvit		✓		✓	++++	++++	9 mois	15 kg	4103229
CPT Stabil	✓		✓		+++	+	12 mois	20 kg	4002592
CPT New	✓		✓		++++	+++	9 mois	15 kg	4103679

(1) Ne pas utiliser Cremygel en combinaison avec du lait cru

(2) Lors de l'utilisation d'alternatives végétales au lait, la stabilité au congélateur est moins bonne

FOURRAGES BASÉS SUR DES RECETTES AUTHENTIQUES

	Prêt à l'emploi	Base pour fourrages/mousses	Durée de conservation	Emballage	Code
Deli Salted Caramel Fourrage au caramel à base de vrai caramel, préparé avec du sel de Guérande.	✓	✓	9 mois	5 kg	4019657
Deli Caramel RSPO SG Fourrage au caramel à base d'authentique caramel, préparé de manière traditionnelle avec du lait et du sucre.	✓	✓	9 mois	5 kg	4016416
Deli Citron Fourrage au citron prêt à l'emploi. Il apporte une touche de fraîcheur acidulée à vos préparations.	✓	✓	9 mois	5 kg	4013435
Deli Cheesecake Base crémeuse prête à l'emploi pour cheesecakes et gâteaux au fromage blanc.	✓	✓	6 mois	5 kg	4010139
Deli Lemon Pie Fourrage prêt à l'emploi pour la préparation d'une délicieuse tarte au citron authentique. Basé sur la recette traditionnelle.	✓	✓	6 mois	5 kg	4012005

FOURRAGES AUX FRUITS AVEC MORCEAUX

	Stable à la cuisson	Stable à la congélation	% de fruits		Durée de conservation	Emballage	Code
Topfil Apple Mini Cubes 90%	++	++++	90		9 mois	5 kg	4101879
Topfil Apple Cubes 86%	+++	++++	86		6 mois	4 kg	4010873
Topfil Pomme Façon Tatin 76% (Cleaner label)	+++	++++	76		6 mois	4,5 kg	4007117
Topfil Pear Pieces 70% (Cleaner label)	++	++++	70		6 mois	5 kg	4011744
Topfil Mandarin Smooth 60%	+++	++++	60		9 mois	5 kg	4006585
Topfil Finest Raspberry Seeds 70% (Clean label)	++	++++	70		6 mois	4,5 kg	4017847
Topfil Wild Blueberry Pieces 70% (Clean label)	+++	++++	70		6 mois	5 kg	4011997
Topfil Finest Cherry Pieces 70% (Clean label)	+++	++++	70		6 mois	4,5 kg	4015908
Topfil Finest Apricot Pieces 70% (Clean label)	+++	++++	70		9 mois	4,5 kg	4015923
Topfil Finest Banana Smooth 70% (Clean label)	+++	++++	70		6 mois	4,5 kg	4015909
Topfil Finest Strawberry Pieces 70% (Clean label)	++	++++	70		6 mois	4,5 kg	4015925
Topfil Finest Mango Cubes 70% (Clean label)	++	++++	70		6 mois	4,5 kg	4015286



FOURRAGES AUX FRUITS SANS MORCEAUX

	Stable à la cuisson	Stable à la congélation	% de fruits		Durée de conservation	Emballage	Code
PatisFrance Superpomme 38% Préparation aux pommes doublement concentrée. Correspond à 76% de pommes.	++++	++++	38		36 mois	3 x 4,1L	4100624
Carre Abricot	++++	++++	35		12 mois	14 kg	4102489

PURÉES DE FRUITS

Purées de fruits pasteurisées de qualité supérieure. Contiennent 90% de fruits et 10% de sucre.

PatisFrance Starfruit Citron		14 mois	6 x 1 kg	4014517
PatisFrance Starfruit Fraise		14 mois	6 x 1 kg	4014513
PatisFrance Starfruit Framboise		14 mois	6 x 1 kg	4014512
PatisFrance Starfruit Fruits Rouges		14 mois	6 x 1 kg	4014516
PatisFrance Starfruit Mangue		14 mois	6 x 1 kg	4014515
PatisFrance Starfruit Passion		14 mois	6 x 1 kg	4014514

PÂTES AUX FRUITS CONCENTRÉES ET SANS MORCEAUX

Aux arômes et colorants naturels. Dosage : de 3 à 5%.

Classic Strawberry CL avec 70% de fraises (Clean label)		12 mois	1 kg	4017057
Classic Banana CL avec 55% de bananes (Clean label)		12 mois	1 kg	4019703
Classic Caramel CL (Clean label)		12 mois	1 kg	4019704
Classic Lemon CL avec 16% de citron (Clean label)		12 mois	1 kg	4017059
Classic Coconut CL avec 18% de noix de coco râpée (Clean label)		12 mois	1 kg	4017056
Classic Raspberry CL avec 64% de framboises (Clean label)		12 mois	1 kg	4017058
Classic Cherry CL avec 61% de cerises (Clean label)		18 mois	1 kg	4019705
Classic Passion Fruit CL avec 87% de fruits de la passion (Clean label)		12 mois	1 kg	4017055
Classic Orange CL avec 70% d'orange (Clean label)		12 mois	1 kg	4019796
Classic Coffee CL (Clean label)		12 mois	1 kg	4019706



PÂTES AUX FRUITS À COQUE CONCENTRÉES ET AVEC MORCEAUX

Dosage : de 8 à 10%.

Summum Pistache contient 24% de pistaches



Durée de conservation Emballage Code

12 mois 1 kg 4101658

Summum Noix contient 20% de noix



12 mois 1 kg 4101657

CRÈME AU BEURRE

Easy Decovit

Produit semi-fini liquide pour la préparation de crèmes au beurre.
Ajouter 800 à 1000 g pour 1000 g de matière grasse en pomme.



6 mois 4,5 kg 4007074

CRÈMES VÉGÉTALES

Chantypak

Sucrée (12%) avec une touche de vanille, 26% de matières grasses.



9 mois 12 x 1L 4101670

Whippak

Sucrée (12%), 26% de matières grasses.



9 mois 10L 4006089

Ambiante

Sucrée (22%) et onctueuse, volume et stabilité remarquables.
Idéale pour les décorations, 24% de matières grasses.



12 mois 12 x 1L 4100282

BAVAROIS

Bavarois Neutre

Base au goût neutre pour la liaison des mousses et bavarois.
Peut aussi être ajoutée à des purées de fruits.



4 x 1,25 kg 4002555
12 mois 25 kg 4002556

SMOOBEEES

Smoobees Strawberry

Des bulles douces et fruitées pour un goût de fraise à chaque bouchée.



5 x 1 kg 4022871

Smoobees Lemon

Des bulles douces et fruitées pour un goût de citron à chaque bouchée.



5 x 1 kg 4022873



DÉCORATIONS

Harmony est un nappage concentré prêt à l'emploi de qualité supérieure pour tartes aux fruits, cakes et viennoiseries. Il protège efficacement les fruits et prolonge la fraîcheur de vos préparations. **Miroir** est un assortiment de miroirs pour bavarois et mousses qui confèrent une brillance irrésistible à vos pâtisseries.

NAPPAGES POUR USAGE À CHAUD

		Durée de conservation	Emballage	Code
Harmony Classic Neutre (avec un goût neutre)		12 mois	14 kg	4101538
Harmony Classic Briant (au goût d'abricot)		12 mois	14 kg 24 kg	4015695 4101547
Harmony Classic Rubi (au goût de fraise)		12 mois	14 kg	4015693
Harmony Ready Neutre (avec un goût neutre)		12 mois	12 kg	4100176
Harmony Ready Briant (au goût d'abricot)		12 mois	12 kg	4015696
Harmony Ready Rubi (au goût de fraise)		12 mois	12 kg	4015699

NAPPAGES POUR USAGE À FROID

Harmony Sublimo Neutre (avec un goût neutre)		12 mois	12 x 1,2 kg	4014292
Harmony Sublimo Briant (au goût d'abricot)		12 mois	12 x 1,2 kg	4014336

MIROIRS POUR APPLICATIONS HORIZONTALES - USAGE À FROID

Miroir l'Original Neutre (avec un goût neutre)		12 mois	5 kg	4100950
Miroir l'Original Caramel (au goût de caramel)		12 mois	5 kg	4102443
Miroir l'Original Chocolat (au goût de chocolat)		12 mois	5 kg	4100175



MIROIRS POUR BOMBES - USAGE À CHAUD

		Durée de conservation	Emballage	Code
Miroir Glassage Neutre		12 mois	5 kg	4102448
Miroir Glassage Noir		9 mois	5 kg	4100959
Miroir Glassage Chocolat Noir Contient 21% de vrai chocolat belge Belcolade. Avec poudre de cacao.		12 mois	5 kg	4018160
Miroir Glassage Fruits Rouges		12 mois	5 kg	4018220
Miroir Glassage Blanc		12 maand	5 kg	4018420

GLAÇAGES, FUDGES ET FONDANTS

Harmony Ice Glaze Glaçage blanc prêt à l'emploi pour la décoration de viennoiseries. Alternative pour le nappage et le fondant.		12 mois	13 kg	4018845
Puratop Chocolate Fondant RSPO SG Fudge au chocolat avec 10% de vrai chocolat belge Belcolade. Convient à la machine à pulvériser.		9 mois	12,5 kg	4006779
Ganache Fourrage au chocolat noir contenant 41% de véritable chocolat belge Belcolade.		9 mois	5 kg	4006415

APPLICATION ET UTILISATION DES NAPPAGES ET DES MIROIRS

	À la brosse	À la spatule	Au pulvérisateur	À napper	Température	À diluer
Harmony Classic Neutre	✓	-	✓	-	80-90°C	30-60%
Harmony Classic Briant	✓	-	✓	-	80-90°C	30-60%
Harmony Classic Rubi	✓	-	✓	-	80-90°C	30-60%
Harmony Ready Neutre	-	-	✓	-	80-90°C	-
Harmony Ready Briant	-	-	✓	-	80-90°C	-
Harmony Ready Rubi	-	-	✓	-	80-90°C	-
Harmony Sublimo Neutre	✓	-	-	-	-	-
Harmony Sublimo Briant	✓	-	-	-	-	-
Miroir Neutre	-	✓	-	-	-	-
Miroir Caramel	-	✓	-	-	-	-
Miroir Chocolat	-	✓	-	-	-	-
Miroir Glassage Neutre	-	-	-	✓	38-40°C	-
Miroir Glassage Noir	-	-	-	✓	38-40°C	-
Miroir Glassage Chocolat Noir	-	-	-	✓	38-40°C	-
Miroir Glassage Fruits Rouges	-	-	-	✓	35-38°C	-
Miroir Glassage Blanc	-	-	-	✓	35-38°C	-
Harmony Ice Glaze	✓	✓	-	-	35-40°C	-
Puratop Chocolate Fondant	-	✓	✓	-	35-40°C	-



SPÉCIALITÉS

La plupart de nos spécialités viennent de notre division **PatisFrance**. PatisFrance dispose de toute l'expertise nécessaire pour sélectionner et transformer des fruits à coque de qualité supérieure. PatisFrance propose également des mélanges prêts à l'emploi pour préparer des pâtisseries fines.

FRUITS À COQUE

		Durée de conservation	Emballage	Code
PatisFrance Amandes Râpées Poudre fine d'amandes pures mondées.		15 mois	1 kg	4102754
PatisFrance Amandes Blanchies Effilées Moyennes Lamelles d'amandes blanchies et grossièrement coupées.		15 mois	1 kg	4102751
Bresilienne 70% Mélange à base de 70% de noisettes et 30% de sucre.		9 mois	3 kg	6100083
PatisFrance Catania 50% Pâte d'amande avec 50% d'amandes blanches.		9 mois	12,5 kg	6100044

PRALINÉ ET PÂTES À BASE DE FRUITS A COQUE

PatisFrance Praliné Collection Noisette IGP Piémont 62% Un praliné traditionnel à base de 62 % de noisettes d'origine du Piémont, avec une pointe de fleur de sel et une touche subtile de vanille révélant un goût d'une intensité unique.		12 mois	5 kg	4016435
PatisFrance Praliné Collection Amande Marcona 70% Praliné traditionnel à base de 70 % d'amandes Marcona avec un soupçon de fleur de sel du Delta de l'Ebre.		12 mois	5 kg	4019471
PatisFrance Praliné à l'Ancienne Praliné traditionnel avec 67 % de noisettes et d'amandes grillées au goût authentique et à la texture granuleuse.		9 mois	5 kg	4100622
PatisFrance Praliné Noisette 50% Praliné classique aux noisettes à la texture très onctueuse. Goût rond de noisettes moyennement grillées.		12 mois	5 kg 15 kg	4002667 4002682
PatisFrance Praliné Amande 50% La douceur d'un praliné aux amandes alliée à une texture extra crémeuse.		12 mois	5 kg 15 kg	4002668 4002683
PatisFrance Pralirac Chocolait Cacao-Trace Mélange subtil de praliné (noisettes et amandes) et de chocolat au lait Cacao-Trace pour un goût délicieux et une texture croquante.		12 mois	4,5 kg	4102744
PatisFrance Pralirac Caramel au Beurre Salé Mélange subtil de praliné (noisettes et amandes), de 12% de flocons de caramel d'Isigny et de sel de Guérande pour un goût délicieux et une texture croquante.		12 mois	4,5 kg	4003235
PatisFrance Pralirex Pistache 100% Pâte de pistaches 100% pures avec un goût riche et intense.		9 mois	1,5 kg	4010059

FOURRAGE À BASE DE CACAO ET DE FRUITS À COQUE

PatisFrance Gianduja Cacao-Trace Création unique, combinant 36% de noisettes rigoureusement sélectionnées pour leur goût et 64% de chocolat au lait Belcolade Cacao-Trace. Goût doux et équilibré.		12 mois	5 kg	4008664
--	--	---------	------	---------



PÂTISSERIE FINE

	Durée de conservation	Emballage	Code
PatisFrance Patis'Macaron Mélange pour la préparation de coques de macarons.	9 mois	5 kg	4100238
PatisFrance Crousticrep Blond Brisures de gaufrettes au goût vanillé. Paillettes légères et alvéolées.	12 mois	2,5 kg	4103882
Florex Mélange pour la préparation de florentins.	12 mois	4 x 1 kg	4101676
Ovablanca Mélange pour la préparation de meringues.	12 mois	4 x 1,25 kg	4002553



GLACE

Extraglace Vanille Base universelle pour préparer vos propres crèmes glacées personnalisées.	9 mois	15 kg	4020190
--	--------	-------	---------



DU CHOCOLAT DÉLICIEUX POUR LES PROCHAINES GÉNÉRATIONS



Cacao-Trace est un programme pour le cacao durable qui vise à apporter une valeur ajoutée à toutes les parties impliquées, du planteur de cacao à l'amateur de chocolat. La valeur est créée par une fermentation et un séchage contrôlés, ce qui donne des chocolats au goût exceptionnel. Cette valeur est ensuite redistribuée à la communauté Cacao-Trace afin de contribuer à une amélioration drastique des conditions de vie des planteurs de cacao.



Créer de la valeur

Les planteurs sont formés en agroforesterie pour augmenter leur revenu et leur productivité de manière écologique, mais également pour améliorer la qualité des fèves grâce à une fermentation et un séchage contrôlés. Ceci résulte en un chocolat Cacao-Trace au goût unique.



Partager cette valeur

Les planteurs obtiennent un meilleur prix en échange de leurs fèves de qualité. De plus, Cacao-Trace leur verse une partie de la marge via le « bonus chocolat » : pour chaque kilo vendu, un bonus de 0,10 € est versé directement à la communauté de planteurs. Cela correspond à 2 à 5 mois de revenu supplémentaire pour le producteur.

Ensemble pour une filière cacao durable

En 2023, le Bonus Chocolat a permis de collecter 2.4 million d'euro's ! Nous persistons dans notre ambition de doubler le Bonus Chocolat tous les 2 ans. Grâce au Bonus Chocolat, nous avons réalisé de magnifiques projets durant l'année 2024, illustrant notre engagement envers les planteurs de cacao. Les projets spécifiques réalisables en 2025 seront annoncés prochainement.



- Cette année, nous estimons que Cacao-Trace atteindra jusqu'à 25 000 agriculteurs et que ce nombre pourrait doubler d'ici 2030.
- Nous sommes actuellement actifs avec l'initiative Cacao-Trace au Vietnam (2014), en Côte d'Ivoire (2015), aux Philippines (2017), au Mexique (2018), en Ouganda (2018), en Papouasie-Nouvelle-Guinée (2018), au Cameroun (2020) et au Congo (2023) et nous prévoyons d'ajouter d'autres pays en 2025.
- La construction de 46 installations pour l'eau potable.
- La construction de 12 installations pour assurer l'éducation des enfants des cacaoculteurs. De la construction de bibliothèques et d'écoles à la fourniture d'enseignants et de matériel scolaire.

Le programme Cacao-Trace s'engage auprès de toutes les parties impliquées :

LA PLANÈTE

ENGAGEMENT POUR ZÉRO KG DE CACAO PROVENANT DE ZONES PROTÉGÉES

AGROFORESTERIE POUR UNE RÉSILIENCE AU CHANGEMENT CLIMATIQUE

199.302 arbres plantés en 2023

3.441.000 arbres plantés d'ici 2030

LES PLANTEURS

ENGAGEMENT LONG TERME POUR DES CONDITIONS DE VIE MEILLEURES

- un revenu augmenté (volume garanti et prix supérieur) grâce aux primes & le Bonus Chocolat
- un environnement amélioré (formations, salles de classes, eau potable, centres de santé)

LES CONSOMMATEURS

ENGAGEMENT POUR UN CHOCOLAT DE GOÛT SUPÉRIEUR:

- un réseau de centres de post-récolte avec une fermentation & séchage contrôlé
- reconnaissance de goût supérieur à l'internationale (Cocoa of Excellence award)

A DÉGUSTER L'ESPRIT TRANQUILLE:

- 2-5 mois de revenus supplémentaires pour les planteurs
- pratiques agricoles respectueuses de l'environnement

LES CLIENTS

ENGAGEMENT DE PARTENARIAT POUR LE SUCCÈS DE VOTRE ENTREPRISE

- impact positif et tangible sur les communautés
- transparence et traçabilité (certifiées par des externes)
- lien direct avec les communautés de planteurs Cacao-Trace
- support de communication



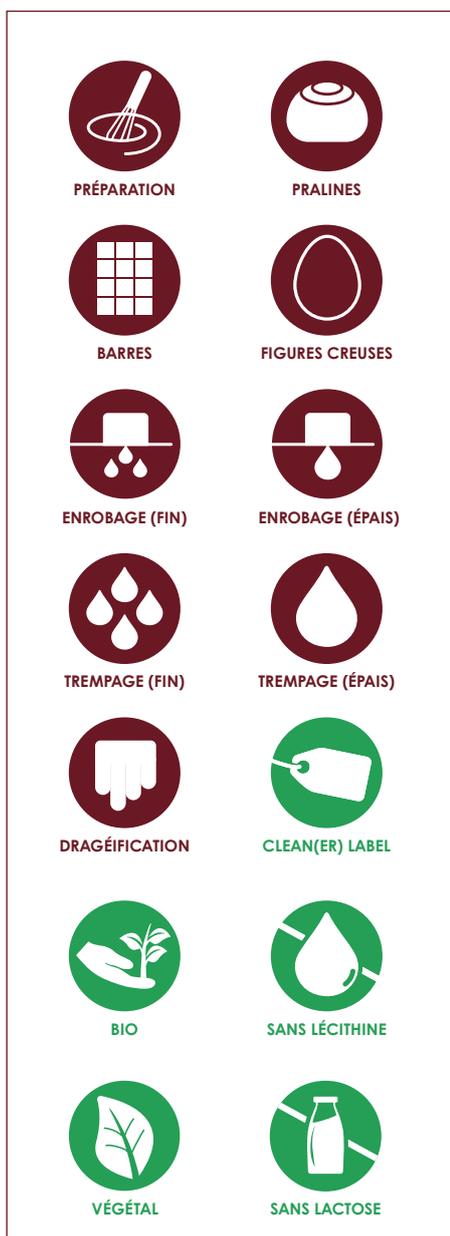
Découvrez également l'impact de Cacao-Trace en image:

L'ÉQUIPE CACAO-TRACE



CHOCOLAT

À la fin des années 80, Puratos a décidé de protéger l'un des héritages gastronomiques les plus précieux de Belgique : le chocolat belge. **Belcolade**, marque issue des mots néerlandais « **België** » et « **chocolade** », était née. Tous les chocolats Belcolade sont fabriqués avec savoir-faire et **dans le respect de la tradition belge**, à partir de fèves de cacao soigneusement sélectionnées. Nous n'utilisons que des ingrédients de qualité, tels que le beurre de cacao pur et la vanille naturelle.



Belcolade Selection	30
<i>Noir</i>	30
<i>Lait</i>	30
<i>Blanc</i>	31
Spécialités	31
<i>Bâtonnets</i>	31
<i>Beurre de cacao</i>	31
<i>Poudre de cacao</i>	31
<i>Gouttes</i>	31
<i>Masse de cacao</i>	31
<i>Copeaux</i>	31
Belcolade Origins	32
<i>Noir</i>	32
<i>Lait</i>	32
<i>Blanc</i>	32
Belcolade Expression	34
Santé & Bien-être	35
<i>Chocolats végétaux</i>	35
Chocolanté	35
Compound coating	36
Fourrages à base de cacao et noisettes	36
Ganache	37
Cryst-o-Fil	37
Glace	37



BELCOLADE SELECTION

NOIR

	DROPS		Durée de conservation	Emballage	Code
55%	Noir Cacao-Trace CT C501/J Chocolat noir équilibré avec une note fraîche et fruitée et un goût de cacao légèrement grillé.		24 mois	2 x 5 kg 15 kg	4006947 4006948
58%	Noir Extra Cacao-Trace CT B504/J Un chocolat noir doux avec une agréable saveur de cacao de noisette torréfiée et une pointe de fruit, 58% de cacao.		24 mois	15 kg	4016929
60%	Noir Supérieur Cacao-Trace CT D600/J Un chocolat noir équilibré à base de 60% de cacao, avec une saveur intense de cacao torréfié.		24 mois	15 kg	4016492
63%	Noir Supérieur Bio Cacao-Trace CT D600-JZLBIO Un chocolat noir bien équilibré à base de 63 % de cacao, avec une saveur de cacao torréfié prononcée.		24 mois	15 kg	4014277
65%	Noir Intense Cacao-Trace CT F-65/J Chocolat noir équilibré avec un arôme intense de cacao, une touche fruitée et fraîche et un goût de cacao légèrement torréfié.		24 mois	15 kg	4010222
71%	Noir Supreme Cacao-Trace CT E740/J Chocolat noir au goût intense et amer de cacao, apportant des arômes intéressants d'agrumes.		24 mois	2 x 5 kg 15 kg	4016851 4016849
	BLOCS				
55%	Noir C501/J Chocolat noir équilibré combinant cacao amer et notes fruitées, générant une touche de fraîcheur.		24 mois	4 x 2,5 kg	4102104

LAIT

	DROPS		Durée de conservation	Emballage	Code
34%	Lait Cacao-Trace CT O3X5/J Chocolat au lait crémeux et équilibré, avec une saveur grillée subtile et un goût fruité frais.		18 mois	2 x 5 kg 15 kg	4006961 4006960
32%	Lait Clair Cacao-Trace CT H411/J Chocolat au lait très clair, au goût généreusement lacté, avec des notes de fruits à coque.		18 mois	15 kg	4018507
35%	Lait Caramel Cacao-Trace CT CAR/J Chocolat au lait original au goût intense de caramel.		18 mois	2 x 5 kg 15 kg	4017567 4017565
	BLOCS				
35,5%	Lait O3X5/G Chocolat au lait offrant un équilibre parfait entre saveurs sucrée, lactée et cacaotée.		18 mois	4 x 2,5 kg	4102228



BLANC

			Durée de conservation	Emballage	Code
	DROPS				
30%	Blanc Cacao-Trace CT X605/J Chocolat blanc équilibré au goût de vanille avec une note de lait cuit.		12 mois	2 x 5 kg 15 kg	4010727 4010726
30%	Amber Cacao-Trace CT AMBER Chocolat blanc équilibré au caramel, au goût de lait cuit et des notes de beurre, de sel et de vanille.		12 mois	2 x 4 kg 15 kg	4014048 4011814
31%	Blanc Intense Cacao-Trace CT X516/G Chocolat blanc peu sucré, avec une légère note de beurre.		12 mois	2 x 5 kg 15 kg	4010814 4010811
	BLOCS				
31%	Blanc X605/G Chocolat blanc équilibré au goût de vanille, avec des notes de lait bouilli.		18 mois	4 x 2,5 kg	4102176

SPÉCIALITÉS

Belcolade vous propose divers produits à base de chocolat pour réaliser des décorations et donner une touche de chocolat à vos créations.

BÂTONNETS Idéals pour des pains au chocolat.					
Selection Lait Gourmand bar Cacao-Trace de 7 cm Un chocolat au lait sucré au goût lait frais et aux saveurs torréfiées prononcées comme le cacao et le caramel			18 mois	6 x 1,575 kg	4024179
Selection Noir Belcosticks Cacao-Trace de 8 cm			24 mois	15 x 1,6 kg	4011523
Selection Noir Belcosticks Cacao-Trace de 36 cm			24 mois	5 kg	4011535
BEURRE DE CACAO CACAO-TRACE CBI Gouttes de beurre de cacao, faciles à doser. Idéales pour vaporiser, tempérer, cuire, etc.			18 mois	2 x 4 kg	4016963
POUDRE DE CACAO CACAO-TRACE CPI Poudre de cacao contenant 22 à 24% de beurre de cacao. Idéale pour apporter de la saveur et de la couleur.			24 mois	2 x 3 kg	4016008
GOUTTES					
Selection Noir Grains K10 Cacao-Trace Gouttes de chocolat noir Belcolade Cacao-Trace.			24 mois	10 kg	4018288
MASSE DE CACAO					
Noir Absolu Ebony Cacao-Trace 96,5%			24 mois	12 kg	4013187
COPEAUX Idéals pour la décoration.					
Copeaux de chocolat noir Belcolade			12 mois	3 kg	4101950
Copeaux de chocolat au lait Belcolade			12 mois	3 kg	4101952
Copeaux de chocolat blanc Belcolade			12 mois	3 kg	4101953



BELCOLADE ORIGINS

NOIR

			Durée de conservation	Emballage	Code
80%	Uganda 80 Bio Cacao-Trace Chocolat noir contenant 80 % de cacao, issu du sol riche et minéral de Bundibugyo. Ce chocolat offre un goût intense et de longue durée de cacao torréfié, enrichie de délicieuses notes d'agrumes frais et de fruits secs ainsi que de subtiles notes d'houmous et d'argile.		24 mois	8 x 1 kg	4016554
				15 kg	4016551
73%	Vietnam 73 Cacao-Trace Chocolat noir, à 73% de teneur en cacao, à base de fèves Trinitario de la région du delta du Mékong au Vietnam. Il surprend par son goût de cacao délicieusement acide, souligné de notes boisées, d'agrumes et de tabac.		24 mois	8 x 1 kg	4006063
				15 kg	4002976
73%	Papua New Guinea 73 Bio Cacao-Trace Ce chocolat noir offre un goût de cacao grillé, des notes fraîches et fruitées et des arômes de moka et de café. Des notes d'épices, de raisins et de miel sont également présentes.		24 mois	15 kg	4012905
71%	Ecuador 71 L'Équateur est célèbre dans le monde entier pour son cacao Nacional très rare. Laissez-vous séduire par les 71 % de cacao de ce chocolat qui résultent de cet héritage.		24 mois	15 kg	4001640
68%	Philippines 68 Cacao-Trace Découvrez l'essence des Philippines avec ce chocolat noir composé de 68 % de cacao, qui offre un délicieux mélange de notes fruitées.		24 mois	15 kg	4022287
64%	Peru 64 Chocolat noir, à 64 % de teneur en cacao, exclusivement à base de fèves Criollo et Trinitario. Il se distingue par son goût de cacao subtilement acide, ainsi que par ses arômes de raisins et de figes séchées.		24 mois	15 kg	4001642
64%	Costa Rica 64 Savourer notre délicieux chocolat noir 64 % et remémorez-vous les racines de l'histoire du Costa Rica, à l'époque où le cacao était la monnaie locale – l'or véritable.		24 mois	15 kg	4005209



LAIT

			Durée de conservation	Emballage	Code
45%	Vietnam 45 Cacao-Trace	Chocolat au lait, à 45% de teneur en cacao, à base de fèves Trinitario de la région du delta du Mékong au Vietnam. Il a un goût de cacao légèrement acide et d'une combinaison subtile de toffee, de café et de lait bouilli.	18 mois	8 x 1 kg 15 kg	4006037
	4004760				
45%	Cameroon 45 Cacao-Trace	Un chocolat au lait avec un arôme de cacao intense et une agréable amertume, complète les fines notes de lait cuit et de caramel, pour finir sur une saveur délicate de fruits secs.	18 mois	15 kg	4015476
43%	Venezuela 43	Grâce à la torréfaction et au conchage des fèves, retrouvez ces notes aromatiques dans ce chocolat au lait 43 % suivies d'une prédominance de notes « chocolatées » classiques.	18 mois	15 kg	4001633
39%	Papua New Guinea 39 Bio Cacao-Trace	Avec une teneur en cacao de 39 %, c'est un chocolat au lait très frais et crémeux élaboré à partir des fèves les plus savoureuses. Il offre une saveur caractéristique de caramel avec des notes sous-jacentes de fruits et une pointe de noisette. Ce chocolat est également certifié biologique et Cacao-Trace.	18 mois	8 x 1 kg 15 kg	4016985
	4014079				
38%	Costa Rica 38	Savourez notre délicieux chocolat d'origine au lait 38 % et remémorez-vous les racines de l'histoire du Costa Rica, à l'époque où le cacao était la monnaie locale – l'or véritable.	18 mois	15 kg	4005222

Pour info : nos chocolats Origins ne contiennent pas de lécithine.

BLANC

36%	Papua New Guinea 36 Bio Cacao-Trace	Notre incroyable chocolat blanc d'origine unique réalisé à base de vanille de Papouasie-Nouvelle-Guinée et 36 % de beurre de cacao ségrégué dévoile de riches notes de coumarine, de pêche et de balsamique.	12 mois	15 kg	4022350
-----	--	--	---------	-------	---------



BELCOLADE EXPRESSION

Avec la toute nouvelle gamme de chocolat Belcolade Expression, nous portons notre expérience du goût au niveau supérieur de l'innovation en matière de chocolat. Au lieu de partir des ingrédients du cacao pour définir le goût du chocolat qui en résulte, pourquoi ne pas envisager l'inverse ?

66%

So'Choc Cacao-Trace

Un voyage gustatif unique en chocolat noir qui commence par de subtiles notes de tête de céréales, suivies de puissantes notes de cœur fruitées avec une pointe d'acidité et qui se termine en douceur par d'agréables notes de fond de cacao.



Durée de conservation

Emballage

Code

24 mois

4 x 2,5 kg

4018207



SANTÉ ET BIEN-ÊTRE

Dans leur recherche d'alternatives plus saines et de produits contribuant à leur bien-être, les consommateurs adaptent leurs habitudes alimentaires. Ils veulent également savoir ce qu'ils mangent, d'où viennent les ingrédients et comment ils sont produits. Cela se traduit, entre autres, par une demande croissante de produits moins sucrés et biologiques. C'est pourquoi Puratos vous offre une gamme de chocolats entièrement végétaux, sans ajout de produits laitiers et sans fruits à coque.

CHOCOLATS VÉGÉTAUX

		Durée de conservation	Emballage	Code
46%	Selection M. Plant-Based Cacao-Trace Un goût équilibré et une texture crémeuse à 46% de cacao à base d'ingrédients d'origine végétale qui lui confère des notes de cacao onctueuses.	18 mois	15 kg	4018289
36%	Selection W. Plant-Based Cacao-Trace Cette couverture blanche végétale a des saveurs douces de noisette et de vanille, rehaussées par de délicates notes de miel.	12 mois	15 kg	4022272

CHOCOLANTÉ

Avec le chocolat Chocolanté 60Days, nous redéfinissons la fabrication du chocolat en réinventant le processus. Après avoir été récoltées par les agriculteurs en Vietnam, les fèves fraîches sont transformées localement en chocolat, sans interruption ni transport supplémentaire. Cela nous permet de passer de la fève au chocolat en 60 jours et d'éviter l'oxydation. En conséquence, le chocolat 60Days a un goût intense de cacao, de légères notes grillées et un fruité dominant avec des notes de fruits tropicaux et bruns.

Pour information : Chocolanté n'est pas produit en Belgique, ce qui nous permet de fabriquer ce chocolat dans les 60 jours suivant la récolte des fèves de cacao.

		Durée de conservation	Emballage	Code
74%	Chocolanté 60 Days Vietnam Dark 74% Cacao-Trace	24 mois	8x1 kg	4021432
57%	Chocolanté 60 Days Vietnam Milk 57% Cacao-Trace	12 mois	8x1 kg	4023011



COMPOUND COATING

	Durée de conservation	Emballage	Code
Carat Coverliq Dark Composé de chocolat noir très liquide. Il est dédié à l'enrobage (fin et même très fin), au moulage et au trempage de vos produits finis.	12 mois	20 kg	4003719
Carat Cakau Dark Composé de chocolat noir solide avec un goût excellent. Il s'adapte parfaitement à différentes utilisations et peut être utilisé pour des applications similaires à celles du vrai chocolat.	12 mois	10 kg	4010165
Carat Cakau Milk Composé de chocolat au lait solide avec un goût excellent. Il s'adapte parfaitement à différentes utilisations et peut être utilisé pour des applications similaires à celles du vrai chocolat.	12 mois	10 kg	4010163
Carat Cover White Composé de chocolat blanc solide avec un goût excellent. Il s'adapte parfaitement à différentes utilisations et peut être utilisé pour des applications similaires à celles du vrai chocolat.	6 mois	10 kg	4100258
Carat Decorcrem Dark 520 Composé de chocolat noir souple et crémeux avec un goût et une sensation en bouche excellents. Il donne une belle touche finale et brillante à votre produit fini.	12 mois	4 kg	4100256
Carat Decorcrem White 520 Composé de chocolat blanc souple et crémeux avec un goût et une sensation en bouche excellents. Il donne une belle touche finale et brillante à votre produit fini.	12 mois	4 kg	4100257

FOURRAGES À BASE DE CACAO ET NOISETTES

Carat Nuxel Hazelnut Cacao-Trace Fourrage durable aux fruits à coque avec 13 % de noisettes. Ce fourrage contient exclusivement des ingrédients naturels et durables, c'est-à-dire de l'huile de palme durable, des fruits à coque durables et de la poudre de cacao Cacao-Trace.		9 mois	5 kg	4018188
PatisFrance Gianduja Cacao-Trace Création unique, combinant 36% de noisettes rigoureusement sélectionnées pour leur goût et 64% de chocolat au lait Belcolade Cacao-Trace. Goût doux et équilibré.		12 mois	5 kg	4008664



GANACHE

Ganache

Fourrage au chocolat noir contenant 41% de véritable chocolat belge Belcolade.

9 mois

5 kg

4006415

CRYST-O-FIL

Préparation crémeuse et unique avec plus de 50 % de véritable chocolat belge Belcolade. Sa texture très stable permet d'améliorer la conservation et la texture des fourrages traditionnels ainsi que de créer de nouveaux produits. De plus, elle permet d'éviter les problèmes de fissures de couverture des pralines.

		Durée de conservation	Emballage	Code
Belcolade Cryst-O-Fil Noir F2 RSPO SG Goût de chocolat noir bien équilibré avec une touche amère subtile.		12 mois	15 kg	4003986
Belcolade Cryst-O-Fil Lait M2 RSPO SG Équilibre parfait entre saveurs sucrées, lactées et cacaotées.		12 mois	15 kg	4003983
Belcolade Cryst-O-Fil Blanc W2 RSPO SG Goût de chocolat blanc bien équilibré aux arômes de vanille avec une note de lait cuit.		12 mois	15 kg	4003979

GLACE

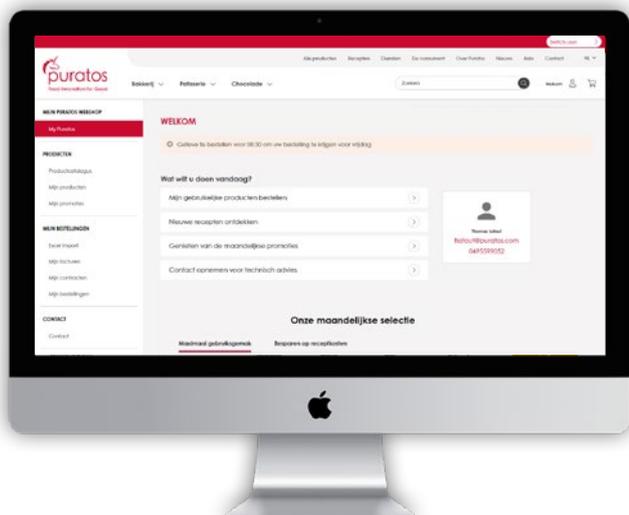
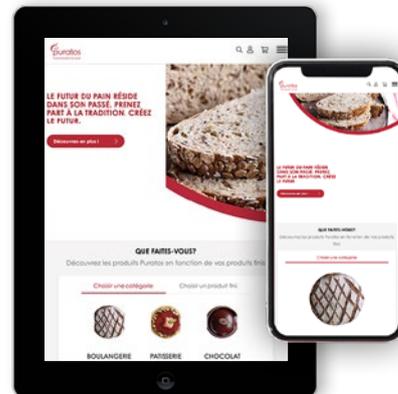
		Durée de conservation	Emballage	Code
Belco Ice Noir BI-N3 Chocolat noir au pourcentage en matières grasses élevé, parfait pour l'enrobage de crème glacée.		24 mois	12 kg	4004189
Belco Ice Lait BI- M11 Chocolat au lait au pourcentage en matières grasses élevé, parfait pour l'enrobage de crème glacée.		18 mois	12 kg	4004211
Belco Ice Blanc BI-W8 Chocolat blanc au pourcentage en matières grasses élevé, parfait pour l'enrobage de crème glacée.		12 mois	12 kg	4004187



SITE WEB & WEBSHOP

Puratos à votre service !

Vous souhaitez rester au courant de nos dernières innovations ? Vous pouvez toutes les retrouver sur notre site web. Sur celui-ci, nous vous tenons également informés des dernières tendances via nos actualités, nos pages produits et nos recettes. Vous pouvez également directement y commander nos produits via notre webshop.



Tout-en-un !

Vous pouvez tout trouver sur notre webshop

Créer mon compte:



Découvrez-le maintenant sur www.puratos.be

Tout, mais vraiment tout-en-un



Sauvegardez vos recettes favorites



Accédez directement à notre catalogue de produits complet



Retrouvez toutes vos commandes, bons de livraison, factures et fiches techniques à portée de main



Commandez 24h/24 via votre ordinateur, votre tablette ou votre smartphone



Placez vos commandes quand vous le désirez – sur votre lieu de travail, à la maison ou même en vacances 😊



BAKERONLINE

Puratos et Bakeronline proposent aux artisans boulangers un outil simple pour lancer rapidement un webshop professionnel sur lequel les consommateurs peuvent facilement passer commande.

Les chiffres parlent d'eux-mêmes : un client achète plus de produits de boulangerie en ligne qu'à la boulangerie. Vous souhaitez vous aussi lancer un webshop Bakeronline ? Contactez alors votre représentant Puratos.



Click & collect

Votre boutique en ligne, sur-mesure



Automatisez vos commandes

Recevez tous les jours une liste complète de vos commandes en ligne.



Prévoyez votre production

Anticipez les habitudes de vos clients afin d'améliorer votre productivité.



Boostez vos ventes

Pensez digital, toujours à quelques clics de ventes supplémentaires.



Développez votre clientèle

Maximisez votre exposition auprès des consommateurs d'aujourd'hui.

RÉSEAUX SOCIAUX



Découvrez notre page Facebook Puratos Belux

<https://www.facebook.com/puratosbelux>

Nous y partageons des informations sur les produits, des recettes inspirantes et les actualités du marché.

BELUX NEWSLETTER BOULANGERS

Tenez-vous informé via notre newsletter Belux

Inscrivez-vous à notre newsletter mensuelle via info@puratos.be et restez au courant des nouveautés et actions futures.



Votre représentant Puratos :

--	--

--	--

Votre démonstrateur pour la boulangerie :

--	--

--	--

Votre démonstrateur pour la pâtisserie :

--	--

--	--